

24-5790-Б

НА ДОМ НЕ ВЫДАЕТСЯ

СТАЛИК ХАНКИШИЕВ

ЗЕМЛЯ, ДУША И ЕДА ТАТАР

24-05790



2024



Земля,
душа
и еда
татар

Ханкишиев, Сталик

Земля, душа и еда татар

Москва, 2024. — 440 с.: ил.

Фото автора

Сталик Ханкишиев стал ярким явлением в кулинарной литературе России. Публике он известен по многочисленным трактатам о восточной кухне. Помимо этого, Сталик Ханкишиев начал последовательную работу над трудами о национальных кухнях народов России. Сегодня вы держите в руках новую, абсолютно уникальную книгу о татарской кухне, где кроме красочных фотоиллюстраций каждый рецепт имеет еще и QR-код, ведущий на страницу с видео потрясающего качества. Сотни жителей Татарстана приняли участие в работе над книгой, и поэтому здесь рассказывается не только о еде татар, но и о душе татарского народа, о земле, на которой столетия сохраняются межнациональный мир и благородное сосуществование религий.

Необычной оказалась и последовательность размещения рецептов. К слову «Земля», что первым стоит в названии, подобались поэтические «текущая молоком и медом». Поэтому первая глава рассказывает о сладостях.

Во второй главе, изучая кулинарные рецепты, мы погружаемся в хронику нескольких типичных семей Татарстана. О них создатели книги сняли небольшие художественные фильмы, достоверно воссоздающие недавнюю историю, потому что здесь говорят о своей жизни пожилые люди.

Следующая глава рассказывает о еде вчера: вспоминаются старые рецепты, которые начинают выходить из обихода, но утратить их нельзя ни в коем случае — это национальное достояние татар!

Далее идет рассказ о еде сегодня — о самых популярных блюдах татарского стола в наши дни. И, наконец, в книге есть глава о еде татар в недалеком будущем. Разумеется, никто не может точно предсказать, как изменится татарская кухня. Но если это новая кулинарная книга, то в ней должны быть и новые рецепты, по которым пока никто не готовил, не правда ли? И таких рецептов, составленных автором и его соавторами в Татарстане, немало!

Даже обложка этого томика необычна. На ней не изображена еда, но стоит только привести смартфон, как она оживает в виде особого танца, где танцоры рассказывают о самых любимых татарских блюдах. Полиграфическое исполнение, как всегда, безупречно, 440 увесистых страниц великолепного наполнения делают издание отличным подарком.

Оглавление

Предисловие автора	6
Зуфар Гаязов	7

Глава 1

Земля молока и меда

Ширданский катык 70 лет, день за днем.....	11
Булгарский чай	17
Бал-май	18
Молочный суп	21
Оладьи <i>Коймак</i>	24
Татарские пончики <i>Казан кабартмасы</i>	28
Тыквенный суп <i>Кабак ашы</i>	30
Мич кабартмасы	34
Урама и кош-теле	36
Чак-чак	43
Письма с фронта	45
«Кремлевский» чак-чак.....	51
• Липовый цвет	56
• Чак-чак.....	57
Катлама с маком	59
Пирог с морковью <i>Кишер бәлеше</i>	65
Сметанник.....	71
Губадия.....	76
Пирог с калиной <i>Балан балиш</i>	85
Яблочный пирог <i>Алма балиш</i>	88
Трехслойный пирог	93
Талкыш калеве	
<i>Рассказ о настоящей татарке</i>	99

Глава 2

Душа татар

Хорошо в авыле летом	104
Память о хлебе	108
Эчпочмак с ливером	113
Татарская лапша	121
Соседи: Раис-абый и Хория-ханум	125
Праздник Каз омэсе	127
Балиш с гусем.....	132
Сладкий балиш	136
Шулпа	141
Свадьба	146
Сабантуй	148

Глава 3

Татарская кухня вчера

Гусь в банке.....	156
Гусь по-деревенски	158
Сом в печи с рисом.....	163
Якмиш.....	168
Шаньги	172
Якмиш с ливером	176
Жаркое по-татарски.....	181
• Кипяченый каймак	183
Балиш в тыкве <i>Кабак бәлеше</i>	186
Зур-балиш с полбой <i>Борай бәлеше</i>	191
Тулма	197
Фаршированные гусиные шеи	
<i>Тутырган муен</i>	205
Щи из крапивы.....	211
Тутырган тэкэ.....	214
Губадия с мясом.....	219
Пироги с ливером и полбой	223
Пироги с картой <i>Эчэге тәкәсе</i>	229
Холодец из гуся	235
Баурсак с печенью	239

Глава 4 Татарская кухня сегодня

Азат — повелитель казанов.	247
Кулама	250
Гороховый суп	252
Конина. Тушеные ребрышки.	254
Баурсак.	258
Лапша на желтках.	265
Чумар-ашы	269
Сулпа из конины	275
Азу по-татарски	282
Кыстыбый	288
Эчпочмак.	293
Вак-балиш	299
Беляш или перемяч?	304
• Казы.	307
Элеш с курицей	309
Сладкий балиш с тыквой и сухофруктами	313
Манты с уткой	318
Перемячи с ливером	323
Ленивый балиш	327
• Копченая утиная грудка	329
Балиш: утка и ее потроха	333
Казылык.	341
Калжа	345
Тутырма <i>Ливерная колбаса</i>	349
• Вяленый гусь	351
Мясной рулет	354
• Корт	357
Фаршированная утка	360
Курица с яйцом <i>Тутырган таук</i>	366
Гусь с языком и грибами.	371

Глава 5 Татарская кухня завтра

Салат из утки	383
Плов из лапши	389
Гусь с яблоками и пловом <i>Татарча тутырган каз</i>	395
Новый татарский плов из гуся с кортом и изюмом	403
Пирог с почками	411
• Копченая конина	415
«Кордон блю» по-татарски	416
Соус	420
Пюре в соли	421
Зеленые блины	425
Эчпочмак с индейкой	431
Наши учителя	434
Алфавитный указатель рецептов	438